



411074S-2018



河南锦海味食品有限公司企业标准

Q/HJHW 0001S-2018

---

# 固态调味料

2018-04-24 发布

2018-04-24 实施

---

河南锦海味食品有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由河南锦海味食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：段海英

H N

Q B

# 固态调味料

## 1 范围

本标准规定了固态调味料的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以食用玉米淀粉、食用盐、白砂糖、味精、鸡粉调味料、葡萄糖为原料，适量添加咸味食品香精、食用色素（焦糖色、姜黄、日落黄、柠檬黄）、香辛料（胡椒、沙姜、辣椒、八角、花椒、丁香、橘皮）、椰子味香精、香兰素、鸡肉味香精、咸味食品香精中的几种为原料，经粉碎或不粉碎、混合过筛、烘干或不烘干、包装加工而成非即食的固态调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料的要求

- 2.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 及 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.4 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.5 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.6 胡椒、沙姜、八角、辣椒、花椒、丁香、橘皮应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.8 柠檬黄应符合 GB 4481.1 的规定。
- 2.1.9 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.10 椰子味香精、鸡肉味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.11 日落黄应符合 GB 6227.1 的规定。
- 2.1.12 咸味食品香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.13 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.14 香兰素应符合 GB 1886.16 的规定。

### 2.2 感官指标

感官状态应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	要求	检测方法
----	----	------

色泽	具有该产品应有的色泽，色泽均匀	从样品中取出 1 袋，将本品倒入一白色盘中，自然光下用肉眼观察色泽及组织形态，杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
滋味与气味	具有各类产品应有的滋味与气味，无异味	
组织形态	粉状，均匀适度	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

### 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指标				检测方法
		椒盐调 味料	鸡味调 味料	鲜味调 味料	香甜调 味料	
水分, %	≤	20	19	20	21	GB 5009. 3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	59		50	20	GB 5009. 44
氨基酸态氮 (以 N 计), g/100g	≥	0.01			0.001	GB 5009. 235
总氮 (以 N 计), g/100g	≥	0.05			0.002	GB 5009. 5
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤			0.5		GB 5009. 11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤			0.8		GB 5009. 12
总汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤			0.05		GB 5009. 17
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤			5.0		GB 5009. 22
柠檬黄, g/kg	≤			0.1		GB 5009. 35
日落黄, g/kg	≤			0.1		
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。 同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。						

### 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目		指标	检测方法
菌落总数, CFU/g	≤	15000	GB 4789. 2
大肠菌群, MPN/g	≤	0.9	GB 4789. 3
致病菌 (沙门氏菌、金黄色葡萄球菌)		不得检出	GB 4789. 4、 GB 4789. 10

### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。污染物限量应符合 GB 2762 的规定。农药残

留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、食用盐、水分、氨基酸态氮、大肠菌群、菌落总数、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

固态调味料是以食用玉米淀粉、食用盐、白砂糖、味精、鸡粉调味料、葡萄糖为原料，适量添加咸味食品香精、食用色素（焦糖色、姜黄、日落黄、柠檬黄）、香辛料（胡椒、沙姜、辣椒、八角、花椒、丁香、橘皮）、椰子味香精、香兰素、鸡肉味香精、咸味食品香精中的几种为原料，经粉碎或不粉碎、混合过筛、烘干或不烘干、包装加工而成非即食的固态调味料。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，本公司参照 DBS 41/001《食品安全地方标准 复合调味料》标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南锦海味食品有限公司